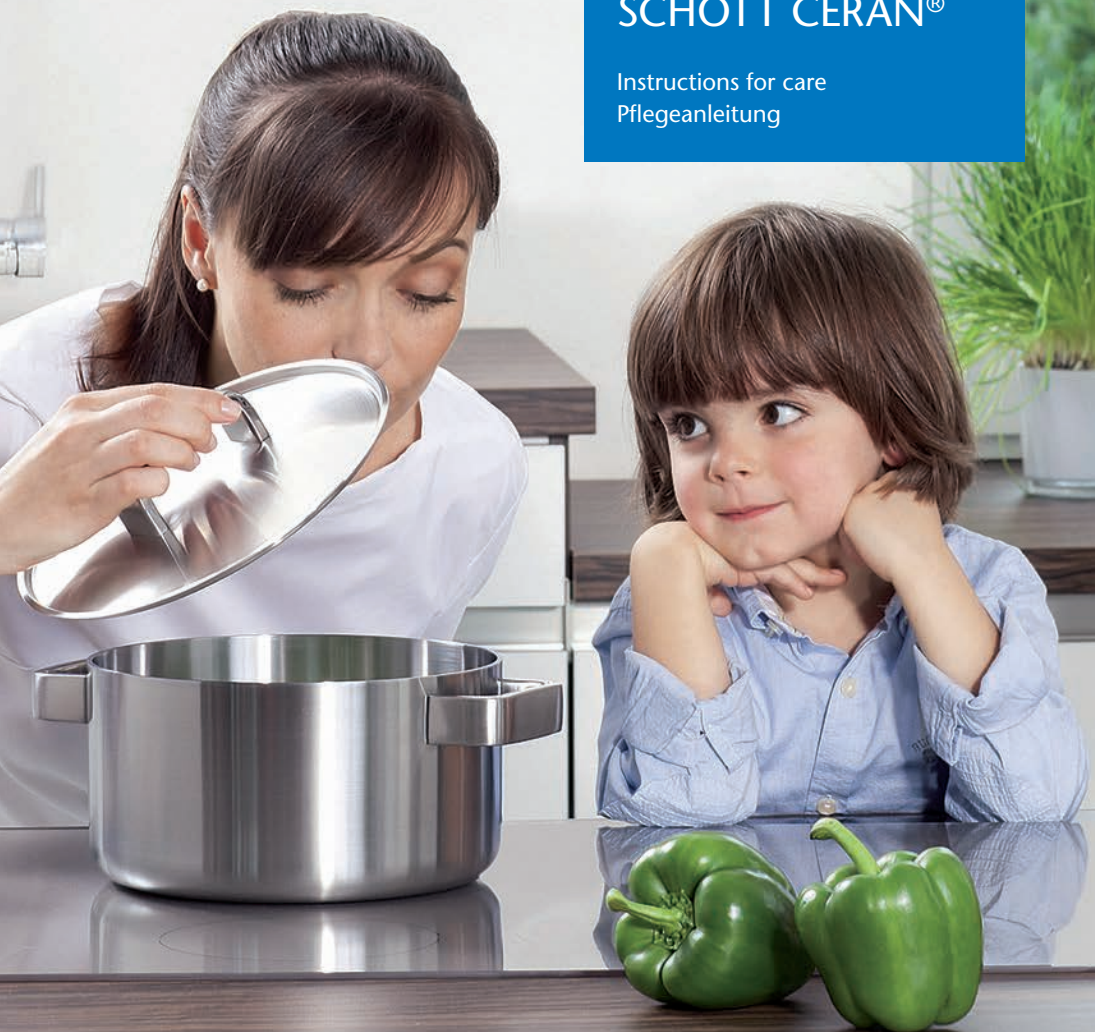


SCHOTT
CERAN®

SCHOTT CERAN®

Instructions for care
Pflegeanleitung



SCHOTT CERAN® – Nicht nur eine Marke, auch ein Gütesiegel!

Unsere Glaskeramik ist besonders langlebig und außergewöhnlich robust. SCHOTT CERAN® ist in thermischen und mechanischen Belangen unübertroffen. Woher diese Qualität? Ganz einfach: Es liegt am Zusammenspiel von Herstellungsprozess, unserer speziellen Verfahrenstechnik und der Original-Formel von SCHOTT CERAN®.

Die Vorteile von SCHOTT CERAN®

- Leichte Reinigung
- Besonders robust
- Lange Lebensdauer
- Sicherheit beim Kochen
- Hohe Energieeffizienz
- Für alle Heiztechnologien geeignet: CERAN® für Induktion, Elektrostrahlung und Gas
- Patentiertes umweltfreundliches Herstellungsverfahren

SCHOTT CERAN® – more than just a brand, also a symbol of quality!

Our glass-ceramic is extremely durable and incredibly tough. SCHOTT CERAN® is simply unmatched when it comes to its thermal and mechanical characteristics. But where does this quality come from? Quite simply, it is the combination of the manufacturing process, our unique processing technology and the original formula used to make SCHOTT CERAN®.

Product benefits SCHOTT CERAN®

- Easy to clean
- Unmatched durability
- Long service life
- Cooking safety
- Highly energy efficient
- The right solution for all heating technologies: CERAN® for induction, radiant and gas
- Patented environmentally friendly production process

CERTIFIED BY TÜV RHEINLAND

- Tested for harmful substances
- Suitable for food contact
- Periodic inspection



GERMAN INNOVATION AWARD

SCHOTT CERAN® - Winner of the German Innovation Award 2010



Qualität „Made in Germany“

Als Technologie- und Innovationsführer überzeugt SCHOTT durch Qualität „Made in Germany“. SCHOTT hat seinen patentierten Schmelzprozess weiterentwickelt und produziert CERAN® heute ohne Einsatz der giftigen Schwermetalle Arsen oder Antimon. Für dieses umweltbewusste Herstellungsverfahren wurde SCHOTT in den letzten Jahren mehrfach ausgezeichnet.

- SCHOTT CERAN® ist die erste und einzige TÜV-zertifizierte Glaskeramik-Kochfläche
- Deutscher Innovationspreis – Gewinner in der Kategorie Großunternehmen
- Deutscher Nachhaltigkeitspreis – Top 3 Deutschlands nachhaltigster Produkte und Dienstleistungen
- SCHOTT CERAN® Marke des Jahrhunderts – Ausgezeichnet mit dem Markenpreis der Deutschen Standards

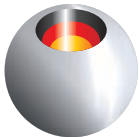
Quality “Made in Germany”

As a leader in technology and innovation, SCHOTT simply boasts quality “Made in Germany”. SCHOTT has refined its patented melting process to produce CERAN® without the use of the toxic heavy metals arsenic or antimony. For this ecologically conscious manufacturing method SCHOTT has received several awards recently.

- SCHOTT CERAN® is the first and only TÜV-certified glass-ceramic
- Winner of the German Innovation Award
- Voted one of Germany’s TOP 3 sustainable products and services
- SCHOTT CERAN® Brand of the Century – Recognized with the German Standards Branding Award!

GERMAN SUSTAINABILITY AWARD

TOP 3 Germany’s Most Sustainable Products and Services 2011



BRAND OF THE CENTURY

Recognized with the German Standards Branding Award 2013



Dauerhafter Glanz für Ihre Küche

Wir möchten Sie zu Ihrer Entscheidung für eine echte SCHOTT CERAN® Kochfläche beglückwünschen. Sie besitzen nun ein Original aus dem Hause SCHOTT – dem weltweit führenden Hersteller von Glaskeramik – und damit ein Produkt allerhöchster Qualität und langer Lebensdauer. Damit Sie an Ihrer neuen Kochfläche lange Freude haben, möchten wir Sie nun mit ein paar wichtigen Pflegehinweisen vertraut machen.

Nützliche Pflegehinweise

Am besten reinigen Sie Ihre SCHOTT CERAN® Kochfläche regelmäßig, optimalerweise nach jedem Kochvorgang. Vermeiden Sie dabei kratzende Schwämme oder Scheuermittel. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner sind ungeeignet. Im Anhang finden Sie eine Liste geeigneter Reinigungsmittel und Schutzmittel gegen Zuckerangriff.

SCHOTT
CERAN®

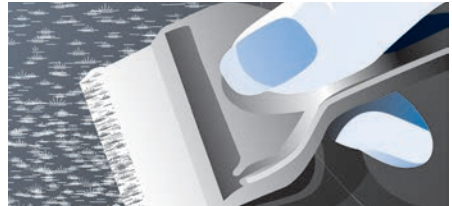
So bleibt Ihre SCHOTT CERAN® Kochfläche noch lange glänzend schön:

- Der Durchmesser von Töpfen und Pfannen sollte zur Größe der Kochzone passen.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit glattem Boden, um Oberflächenschäden zu vermeiden.
- Kochgeschirr sollte im heißen Zustand plan auf der Kochfläche aufliegen. So wird die Heizenergie am besten weitergeleitet.
- Als optimale Bodendicke empfehlen wir 2–3 mm für Stahlemaile und 4–6 mm für Edelstahl mit Sandwich-Böden.
- Wenn Sie die kalte Kochfläche als Arbeitsfläche nutzen, dann wischen Sie diese anschließend bitte ab, um unschöne Kratzer durch zurückbleibende Sandkörner etc. zu vermeiden.
- Kochgeschirr beim Verschieben immer anheben, um Kratzer auf der Kochfläche zu vermeiden.

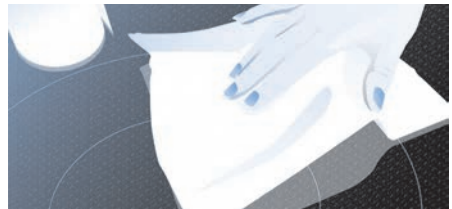
Einmal nicht aufgepasst ...

... und schon landet Kunststoff, Alufolie, Zucker oder eine zuckerhaltige Speise auf der heißen Kochfläche. Bitte schieben Sie diese schnellstmöglich mit einem geeigneten Reinigungsschaber aus Metall aus der heißen Kochzone. Schmelzen diese Gegenstände, können sie die Kochfläche beschädigen. Tragen Sie deshalb vor dem Kochen von stark zuckerhaltigen Speisen ein dafür geeignetes Reinigungsmittel auf.

Glänzendes Ergebnis in drei einfachen Schritten:



Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem geeigneten Reinigungsschaber aus Metall oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



Geben Sie nun einige Tropfen einer geeigneten Reinigungsflüssigkeit auf die erkaltete SCHOTT CERAN® Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Alternativ können Sie auch einen geeigneten Reinigungsschwamm für CERAN® Glaskeramik-Kochflächen verwenden.



Anschließend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch oder einem geeigneten Reinigungsschwamm trocken nachwischen. Fertig!

Keeping your kitchen sparkling

EN

Congratulations on purchasing a genuine SCHOTT CERAN® glass ceramic cooktop. You now have an original from SCHOTT, the world's leading glass ceramic manufacturer, with the top quality and durability you'd expect. To make sure your new glass ceramic cooktop lasts, here are a few important tips.

Useful care tips

Clean your SCHOTT CERAN® glass ceramic cooktop regularly, preferably every time you use it. Avoid using abrasive sponges or scouring agents. Harsh chemical cleaners like oven sprays or stain removers are also unsuitable, as are bathroom or household cleaners. We have included a list of recommended cleaners and substances to protect your glass ceramic cooktop against sugar chipping.

SCHOTT CERAN®

Tips for keeping your SCHOTT CERAN® glass ceramic cooktop shiny:

- Use a burner that is the same size as your cookware.
- Use cookware with smooth undersides to prevent them from scratching the glass ceramic cooktop.
- When hot, keep cookware flat on the glass ceramic cooktop. This enables the heat to be more effectively transferred.
- We recommend a thickness of 2–3 mm for steel enamel base and 4–6 mm for stainless steel pans with a sandwich bottom.
- If you use the glass ceramic cooktop as a work surface when cold, make sure you wipe it clean to avoid any residue scratching.
- Lift up your cookware when moving them around on the cooktop to avoid scratches.

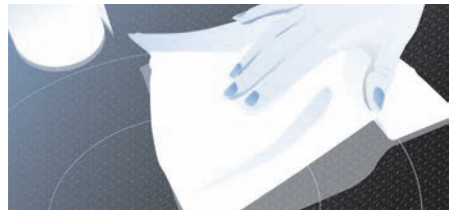
Accidents happen ...

... and before you know it, plastic, tin foil, sugar or sugary food have fallen on the hot glass ceramic cooktop. Please scrape it off the hot surface as quickly as possible. If these substances melt, they can damage the glass ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand.

Sparkling results in only three steps:



To thoroughly clean your glass ceramic cooktop, first remove dirt and food with a suitable metal scraper or special sponge for glass ceramic cooktops.



Once the glass ceramic cooktop has cooled, put a few drops of a suitable cleaner on it and rub it on with a paper towel, a clean cloth or an approved cleaning sponge.



Then wipe the glass ceramic cooktop with a damp cloth and dry it with a clean cloth or an approved cleaning sponge.

Pour une cuisine d'une propreté durable et éclatante

Nous vous remercions et vous félicitons d'avoir acheté une table de cuisson SCHOTT CERAN®. Vous disposez à présent d'un authentique produit SCHOTT – le leader mondial de la fabrication de verres vitrocéramiques –, garant de qualité optimale et de durabilité. Voici à présent quelques conseils d'entretien afin que vous ayez durablement plaisir à vous servir de votre nouvelle table de cuisson.

Conseils d'entretien

Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement votre table de cuisson SCHOTT CERAN®, si possible à chaque fois que vous avez fait la cuisine. Évitez d'utiliser une éponge grattante ou un produit à récurer, ainsi que des nettoyeurs chimiques abrasifs comme les nettoyeurs pour fours en aérosols ou les détachants, mais aussi les produits d'entretien pour salles de bains ou nettoyeurs universels. Vous trouverez ci-joint une liste des produits d'entretien appropriés et des nettoyeurs spéciaux protégeant du sucre.

SCHOTT
CERAN®

Pour que votre table de cuisson SCHOTT CERAN® soit toujours d'une propreté parfaite :

- Veillez à ce que le diamètre des poêles et casseroles soit adapté aux dimensions de la zone de cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat afin de ne pas endommager la surface de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson doivent reposer bien à plat sur la surface de cuisson pour permettre une répartition optimale de la chaleur.
- Les poêles et casseroles à fond en acier émaillé ont une épaisseur optimale de 2 à 3 mm, celles à fond sandwich en inox de 4 à 6 mm.
- Si vous souhaitez utiliser la zone de cuisson comme surface de travail à froid, veillez à la nettoyer ensuite afin d'éviter que d'éventuels résidus ne la rayent.
- Pour déplacer les ustensiles de cuisson, soulevez-les afin d'éviter de rayer la zone de cuisson.

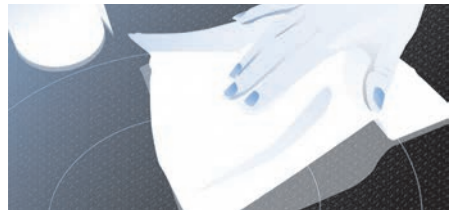
Quelques minutes d'inattention suffisent ...

... pour qu'un objet en plastique, une feuille d'aluminium, du sucre ou encore un reste d'aliment sucré tombe sur la table de cuisson chaude. Veillez à les éloigner rapidement – à l'aide d'un racloir métallique approprié – de la zone de cuisson car ils risqueraient, en fondant, d'endommager la surface. C'est pourquoi il est recommandé, avant de cuisiner avec des aliments fortement sucrés, d'appliquer sur la zone de cuisson un nettoyeur spécial approprié.

Simple comme bonjour, un résultat éclatant en trois étapes :



Pour nettoyer efficacement la table vitrocéramique, commencez d'abord par éliminer les salissures grossières et les restes d'aliments avec un racloir métallique approprié ou une éponge spéciale pour l'entretien des tables de cuisson vitrocéramiques.



Versez quelques gouttes d'un produit nettoyant liquide approprié sur la table de cuisson SCHOTT CERAN® refroidie, puis frottez avec un essuie-tout ou un chiffon propre. Vous pouvez également vous servir d'une éponge spéciale pour tables vitrocéramiques CERAN®.



Rincez ensuite la table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un chiffon propre ou avec une éponge appropriée. Terminé !

Brillo duradero para su cocina

ES

Queremos felicitarle por su decisión de adquirir una auténtica vitrocerámica SCHOTT CERAN®. Ahora es propietario de un artículo original de la casa SCHOTT, el fabricante de vitrocerámica líder en todo el mundo, y con él posee un producto de máxima calidad y con una larga vida útil. Para que pueda disfrutar de su nueva vitrocerámica durante mucho tiempo, queremos darle algunos consejos importantes para su cuidado.

Consejos útiles para su cuidado

Le aconsejamos que limpie su vitrocerámica SCHOTT CERAN® con frecuencia, lo ideal es que lo haga después de cada uso. Evite las esponjas que raspen y los agentes abrasivos. Evite también los productos de limpieza químicos agresivos como los pulverizadores para hornos o los quitamanchas, así como los productos de limpieza universales o para el baño. En el anexo encontrará una lista de productos de limpieza y protección adecuados contra los ataques de azúcar.

SCHOTT CERAN®

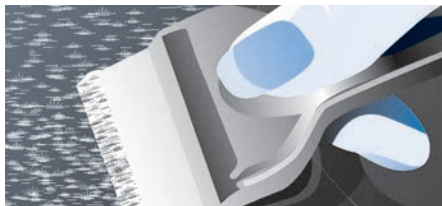
Así se mantiene su vitrocerámica de SCHOTT CERAN® brillante durante más tiempo:

- El diámetro de las cazuelas y sartenes se debe corresponder con el tamaño del área de cocción.
- Utilice baterías de cocina con fondo liso para evitar daños en la superficie.
- Cuando las bases de la batería de cocina estén calientes, deben colocarse en posición horizontal sobre la vitrocerámica. Ésta es la mejor forma de que se transmita el calor.
- Como grosor de fondo ideal recomendamos 2–3 mm para acero esmaltado y 4–6 mm para acero inoxidable con fondo sándwich.
- Si utiliza la vitrocerámica cuando está fría como superficie de trabajo, pase a continuación un paño para evitar feas raspaduras producidas por restos de arena, etc.
- Levante siempre su batería de cocina al desplazarla para evitar arañazos en la vitrocerámica.

Basta un descuido ...

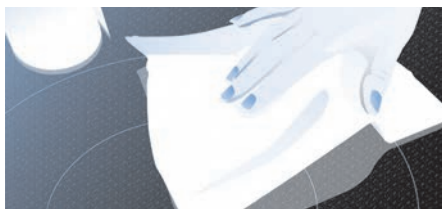
... para que el plástico, el papel de aluminio, el azúcar o alimentos con azúcar acaben en la vitrocerámica caliente. Le aconsejamos que los retire con la mayor rapidez posible del área de cocción caliente con una rasqueta metálica adecuada. Si se funden, podrían dañar la vitrocerámica. Por eso, antes de cocinar alimentos con un elevado contenido en azúcar, aplique un producto de limpieza adecuado.

Resultado brillante en tres sencillos pasos:

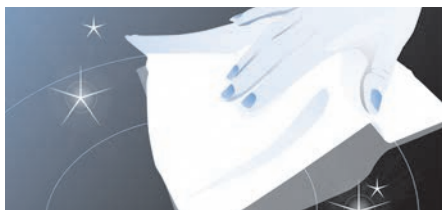
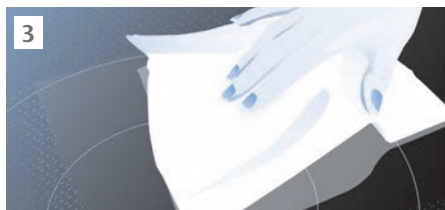


Para una limpieza a fondo, retire primero la suciedad más llamativa y los restos de comida con una rasqueta metálica adecuada o una esponja especial para cocina vitrocerámica.

ES



Cuando la placa ya esté fría, vierta unas gotas de un producto de limpieza adecuado sobre la vitrocerámica SCHOTT CERAN® y pase un papel de cocina, un paño limpio o, como alternativa, utilice una esponja limpiadora adecuada para cocinas vitrocerámicas CERAN®.



A continuación, frote la vitrocerámica con un paño húmedo y séquela con un paño limpio o con una esponja limpiadora adecuada. ¡Listo!

Mutfağınızın sonsuz ışıltısı için

CERAN® cam-seramik yüzeyli ocağı tercih ettiğiniz için sizi kutlarız. Artık dünyanın bir numaralı cam-seramik üreticisi SCHOTT'un beklentilerinizi karşılayan, yüksek kaliteli ve dayanıklı bir orijinaline sahip oldunuz. İşte size yeni cam-seramik yüzeyli ocağınızın uzun ömürlü olması için bazı önemli tavsiyeler.

Faydalı Bakım Önerileri:

CERAN® cam-seramik yüzeyli ocağınızı düzenli olarak, tercihen her kullanımdan sonra, temizleyin. Aşındırıcı, yüzeyi cizebilecek süngerler ve krem temizleyiciler kullanmaktan kaçının. Fırın spreylere, yağ çözücüler, çamaşır suyu, banyo ve ev temizleyicileri büyük partiküller içerdiğinden ve kimyasal olarak aşındırıcı özelliğe sahip olduklarından yüzey üzerinde kullanılmamalıdır. Cam-seramik ocağınızı çizmeden temizleyebilmemiz için kullanabileceğiniz deterjanların ve şekere karşı koruyucuların listesini sizler için hazırladık.

SCHOTT CERAN®

CERAN® cam-seramik ocağınızı daha uzun süre, ilk günkü gibi, korumanız için ipuçları:

- Tencere ve tavaların taban çaplarının ocağınızın pişirici gözüne (ısıtıcı çaplarına) uygun boyutlarda olmasına dikkat ediniz.
- Cam-seramik yüzeyin çizilmesini önlemek için düz ve temiz tabanlı tencereler ve tavalar kullanınız.
- Cam-seramik yüzey sıcakken, tencere ve tava tabanlarının pişirici yüzey ile tam temas edecek şekilde oturduğundan emin olun. Bu ısının daha verimli bir şekilde iletilmesini sağlar ve enerji kaybını önler.
- Tavsiye edilen en uygun taban kalınlığı çelik emaye tencereler için 2–3 mm, sandviç tabanlı paslanmaz çelik tencereler için ise 4–6 mm'dir.
- Soğuk olan CERAN® yüzeyi çalışma tezgahı olarak kullanıyorsanız, işiniz bittikten sonra, lütfen ıslak bir bezle silerek temizleyiniz. Aksi takdirde yüzey üzerinde kalan artıklar, tencerelerin altına yapışarak çizilmelere neden olabilir.

KÜÇÜK KAZALAR OLABİLİR...

... Plastik, alüminyum folyo gibi malzemeler, şeker veya şeker içeren gıdalar (reçel gibi) sıcak CERAN® yüzeyin üzerine düşebilir. Paniğe gerek yok ! Fakat düşen maddeyi yüzeyden mümkün olduğunca çabuk bir şekilde, yüzeyin soğumasını beklemeden, uygun metal spatulanızla kazıyarak temizlemelisiniz. Eğer bu maddeler erilerse cam-seramik yüzeye zarar verebilirler. Ayrıca çok şeker içeren yiyecekler pişirmeden önce (örn. Reçel, marmelat) CERAN® pişirici yüzeye önerilen koruyucu maddeyi ince bir tabaka halinde uygulayınız.

Üç Adımda Işıl Işıl Temizlik



Cam-seramik ocağınızı mükemmel bir şekilde temizlemek için, deterjan kullanmadan önce CERAN® yüzeyindeki tüm kaba kirleri ve gıda artıklarını cam-seramik yüzeye uygun metal temizleme spatulanızla kazıyarak veya cam-seramik için özel olarak üretilmiş bir sünger ile silerek temizleyin.



Cam-seramik yüzey soğuduktan sonra önerilen temizleyicilerden birkaç damla damlatın ve kağıt havlu veya temiz ve yumuşak bir bez veya CERAN® için özel üretilmiş süngerin kaba tarafıyla ovarak temizleyin.



Daha sonra cam-seramik yüzeyi nemli bir bezle deterjan artıklarından arındırmak için silin. Temiz ve yumuşak bir bezle veya CERAN® için uygun olan süngerin yumuşak tarafıyla kurulayın.

Splendore che dura nel tempo per la vostra cucina

Complimenti per avere scelto un piano di cottura SCHOTT CERAN®: si tratta di un prodotto originale della SCHOTT, la più grande casa produttrice di vetroceramica a livello internazionale, e vi assicura quindi il massimo della qualità e della durata. Perché il vostro nuovo piano di cottura conservi nel tempo tutta la sua bellezza, desideriamo fornirvi qualche importante suggerimento per la sua manutenzione.

IT

Consigli utili per la manutenzione

Vi consigliamo di pulire il vostro piano di cottura SCHOTT CERAN® con regolarità, possibilmente dopo ogni utilizzazione. Non utilizzate spugne abrasive o detergenti abrasivi. Evitate anche i prodotti chimici aggressivi, come ad esempio gli spray per la pulizia del forno, i prodotti antimacchia, ma anche i detergenti per il bagno o quelli di tipo universale. In allegato troverete un elenco di detergenti consigliati e di prodotti protettivi contro i danni provocati dallo zucchero.

SCHOTT CERAN®

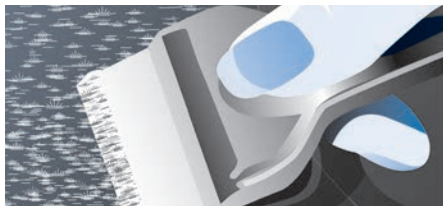
Come mantenere a lungo la splendida lucentezza del piano di cottura SCHOTT CERAN®:

- Le dimensioni del recipiente di cottura devono essere sempre adeguate a quelle della zona di cottura.
- Utilizzate recipienti di cottura dal fondo liscio, per evitare di danneggiare la superficie.
- Il fondo del recipiente di cottura caldo deve poggiare perfettamente sulla zona di cottura; in questo modo l'energia termica si trasmette nel modo migliore.
- Consigliamo recipienti di cottura con un fondo dello spessore di 2 – 3 mm se in acciaio smaltato e di 4 – 6 mm se in acciaio inox con fondo a sandwich.
- Se utilizzate il piano di cottura freddo come piano di lavoro, non dimenticate poi di pulirlo, per evitare i graffi dovuti a granelli di sporco o simili.
- Quando spostate un recipiente sul piano di cottura, sollevatelo sempre per evitare di graffiare la superficie.

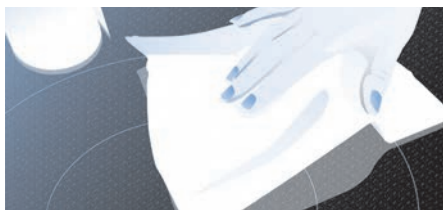
Basta un momento di distrazione ...

... perché il piano di cottura caldo venga a contatto con plastica, pellicola di alluminio, zucchero o cibi contenenti zucchero. Queste sostanze devono essere rimosse immediatamente dalla zona di cottura calda utilizzando l'apposita spatola metallica di pulizia. Se fondono, possono infatti danneggiare la superficie. Prima della cottura di cibi molto zuccherini, consigliamo quindi di trattare il piano di cottura con un prodotto adeguato.

Un risultato brillante con tre semplici operazioni:

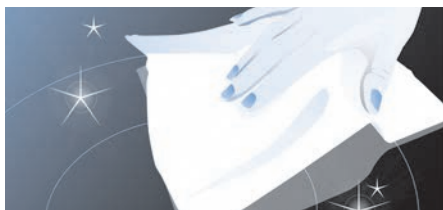


Per una pulizia accurata, rimuovete per prima cosa le incrostazioni più grossolane ed i resti di cibo utilizzando l'apposita spatola metallica di pulizia oppure una spugna speciale per piani di cottura in vetroceramica.



IT

Versate quindi qualche goccia di un detergente specifico sul piano di cottura SCHOTT CERAN® freddo e strofinate con della carta da cucina o con un panno pulito. In alternativa, potete utilizzare anche una spugna speciale per la pulizia di piani di cottura in vetroceramica CERAN®.



Per finire, ripassate il piano di cottura con un panno bagnato ed asciugatelo con un panno pulito oppure con una spugna speciale per CERAN®. Fatto!

Brilho duradouro para a sua cozinha

Parabéns por ter optado por uma placa vitrocerâmica SCHOTT CERAN® genuína. Agora você dispõe de um produto original da SCHOTT – o fabricante de vitrocerâmica líder do mundo. Um produto com a mais alta qualidade e durabilidade. Para poder desfrutar por um longo período da sua nova placa vitrocerâmica, encontrará a seguir algumas instruções de limpeza importantes.

PT

Instruções de limpeza úteis

Limpe a sua placa vitrocerâmica SCHOTT CERAN® regularmente e, de preferência, sempre que a utilizar para cozinhar. Evite a utilização de esponjas que risquem e de detergentes abrasivos. Não é recomendada a utilização de detergentes químicos agressivos, tais como sprays para limpar fornos ou tira-nódoas, nem de detergentes universais ou de casas de banho. No anexo, encontrará uma lista contendo os detergentes apropriados e agentes de protecção contra a acção de açúcares.

SCHOTT CERAN®

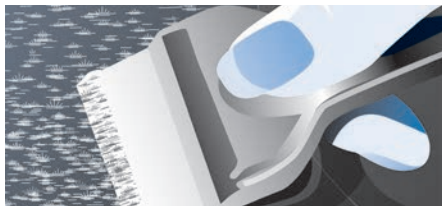
Dicas para brilho prolongado da sua placa vitrocerâmica SCHOTT CERAN®:

- O diâmetro das panelas e frigideiras deve ser adequado para o tamanho da boca da placa.
- Utilize louça de cozinhar de fundo exterior liso, para evitar a danificação da superfície vitrocerâmica.
- Quando quente, a louça de cozinhar deverá assentar planamente sobre a placa vitrocerâmica, para melhor condutibilidade da energia térmica.
- Como espessura ideal da louça de cozinhar, recomendamos 2–3 mm para louça de aço esmaltado e 4–6 mm para louça de aço inoxidável com fundo tipo sanduíche.
- Se utilizar a placa vitrocerâmica como área de trabalho, limpe-a em seguida para não deixar resíduos, etc. que possam riscar a sua superfície.
- Sempre que mover a louça de cozinhar, levante-a para evitar riscos na placa vitrocerâmica.

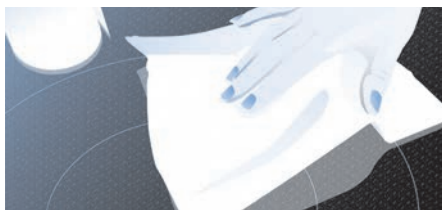
Basta un descuido ...

... para deixar cair uma peça de plástico, papel de alumínio, açúcar ou qualquer outro alimento que contenha açúcar, sobre a placa vitrocerâmica quente. Remova-os da placa vitrocerâmica quente com uma espátula adequada de metal, o mais rápido possível. Se estes objectos derreterem, poderão danificar a placa vitrocerâmica. Antes de cozinhar comidas com alto teor de açúcar, aplique uma camada de detergente protector apropriado.

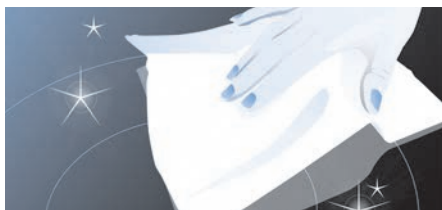
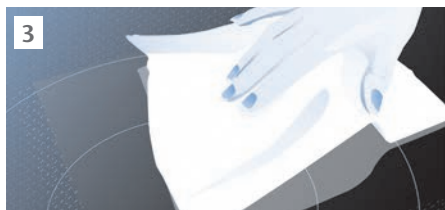
Três passos simples para um resultado brilhante:



Para uma limpeza profunda, remova primeiramente a sujidade maior e os resíduos de comida com o auxílio de uma espátula adequada de metal ou de uma esponja especial para placas vitrocerâmicas.



Aplique algumas gotas de um líquido de limpeza indicado para vitrocerâmica sobre a placa SCHOTT CERAN® arrefecida, e espalhe-o com papel de cozinha ou um pano limpo. Opcionalmente, poderá utilizar também uma esponja apropriada para a limpeza de placas vitrocerâmicas CERAN®.



Em seguida, limpe a placa vitrocerâmica com um pano húmido e enxúgue-a com um pano limpo ou com uma esponja apropriada para limpeza. E pronto, já está!

Trwały połysk w Państwa kuchni

Gratulujemy Państwu wyboru. Nabywając płytę ceramiczną SCHOTT CERAN® stali się Państwo właścicielami produktu o najwyższej jakości i długiej żywotności – oryginalnego produktu firmy SCHOTT, która jest czołowym światowym producentem płyt ceramicznych. Oto kilka wskazówek pielęgnacyjnych, aby mogli Państwo jak najdłużej cieszyć się swoim nabytkiem.

Praktyczne wskazówki pielęgnacyjne

Najlepszy sposób to regularna pielęgnacja płyty ceramicznej SCHOTT CERAN® po każdym gotowaniu. Proszę nie używać ostrych gąbek lub środków do szorowania. Należy unikać również chemicznie agresywnych środków czyszczących, takich jak spray do piecyka albo środek do usuwania plam. Również środki do czyszczenia łazienki czy też uniwersalne detergenty nie nadają się do pielęgnacji płyty ceramicznej. W załączeniu znajdują Państwo listę środków czyszczących i ochronnych przeciwko działaniu cukru.

SCHOTT CERAN®

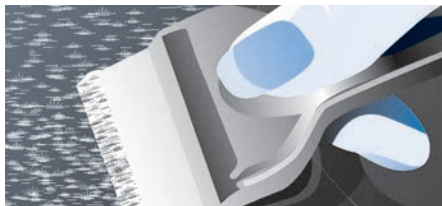
A to sposób, dzięki któremu Państwa kuchenka SCHOTT CERAN® będzie długo miała piękny połysk:

- Średnica używanych garnków i patelni powinna pasować do wielkości płyty do gotowania.
- Proszę używać garnków i patelni o gładkich spodach, aby uniknąć uszkodzeń powierzchni zewnętrznej.
- Garnki i patelnie w stanie gorącym powinny leżeć płasko na płycie. W ten sposób następuje najlepsze przenoszenie energii.
- Jako optymalną grubość dna garnków zalecamy 2–3 mm przy emalii stalowej i 4–6 mm przy stali szlachetnej o dnach sandwichowych.
- Jeżeli używają Państwo zimnej powierzchni jako miejsca do pracy, to proszę ją następnie przetrzeć suchą szmatką, aby uniknąć zadrapań przez ziarenka piasku itp.
- Proszę zawsze przy przesuwaniu podnosić garnki i patelnie, aby nie doprowadzić do zarysowania płyty ceramicznej.

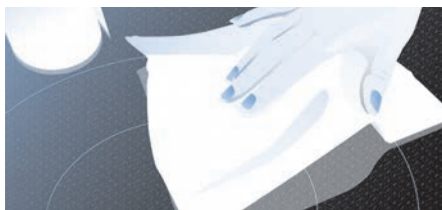
Wystarczy chwila nieuwagi ...

... i już na gorącej płycie ląduje tworzywo sztuczne, folia metalowa, cukier lub potrawa zawierająca cukier. Proszę jak najszybciej usunąć to specjalnym skrobakiem z gorącej płyty, gdyż jeśli któraś z tych rzeczy stopi się, może uszkodzić płytę. Dlatego też, przede wszystkim przed gotowaniem potraw zawierających dużo cukru, proszę nakładać chroniącą warstwę odpowiedniego środka ochronnego.

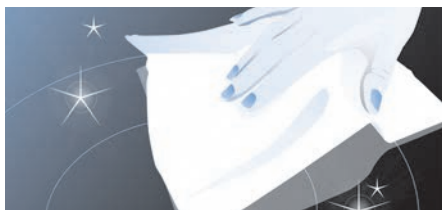
Lśniący efekt w trzech prostych krokach:



Aby dokładnie wyczyścić kuchenkę należy najpierw usunąć większe zabrudzenia i resztki pokarmów specjalnym skrobakiem albo gąbką przeznaczoną do czyszczenia powierzchni ceramicznych.



Na chłodną płytę ceramiczną SCHOTT CERAN® należy następnie nalać kilka kropli odpowiedniej substancji czyszczącej i rozetrzeć ją papierem kuchennym lub czystą szmatką. Ewentualnie można też użyć odpowiednią gąbkę.



Następnie przetrzeć powierzchnię wilgotną szmatką i wytrzeć do sucha czystą szmatką lub miękką stroną odpowiedniej gąbki. Gotowe!

Долгосрочный блеск на Вашей кухне

Поздравляем Вас с решением приобрести плиту с настоящей стеклокерамической поверхностью SCHOTT CERAN®. Теперь Вам принадлежит оригинал производства фирмы SCHOTT – всемирно лидирующего изготовителя стеклокерамики – и тем самым изделие наивысшего качества и долгого срока жизни. Чтобы Ваша плита долго радовала Вас, мы хотим познакомить Вас с несколькими важными указаниями по уходу за ней.

Полезные советы по уходу

Желательно очищать плиту SCHOTT CERAN® регулярно, лучше всего – после каждого приготовления пищи. Старайтесь при этом не пользоваться царапающими губками или абразивными очищающими средствами. Для очищения стеклокерамической поверхности также непригодны такие сильные очищающие средства как аэрозоль для чистки духовки, пятновыводитель, средства для чистки ванны или универсальные чистящие средства. В приложении Вы найдете список соответствующих чистящих средств и средств защиты поверхности от сахаросодержащих продуктов.

SCHOTT CERAN®

Так варочная поверхность Вашей плиты SCHOTT CERAN® будет долго сохранять красоту и блеск:

- Диаметр кастрюль и сковородок должен соответствовать размеру конфорки.
- Пользуйтесь кухонной посудой с гладким дном, чтобы избежать повреждения стеклокерамической поверхности.
- В горячем состоянии кухонная посуда должна ровно и плоско стоять на варочной поверхности. Так тепловая энергия передаётся наилучшим образом.
- В качестве оптимальной толщины дна мы рекомендуем 2 – 3 мм для стальной эмали и 4 – 6 мм для нержавеющей стали с дном «сэндвич».
- Если Вы используете холодную стеклокерамическую поверхность как рабочую поверхность, вытрите её после приготовления пищи, чтобы избежать царапин вследствие оставшихся песчинок и т.д.
- Передвигая кухонную посуду, всегда приподнимайте её, чтобы избежать царапин на варочной поверхности.

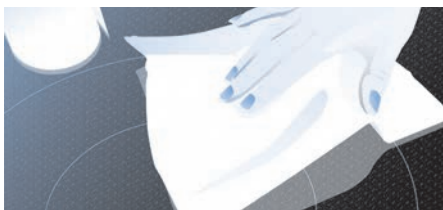
Один раз не уследить ...

... и на горячую варочную поверхность попадает пластмасса, алюминиевая фольга, сахар или сахаросодержащие продукты. Пожалуйста, как можно скорее удалите загрязнение с горячей конфорки с помощью чистящего скребка. Если эти предметы начнут плавиться, они могут повредить стеклокерамическую поверхность. Поэтому нанесите на неё специальное чистящее средство перед приготовлением продуктов, содержащих большое количество сахара.

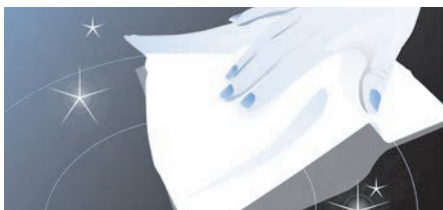
Блестящие результаты всего в три простых приёма:



Для основательного очищения поверхности сначала удалите сильные загрязнения и остатки пищи подходящим чистящим скребком или специальной чистящей губкой для варочных поверхностей из стеклокерамики.



Затем нанесите несколько капель подходящей чистящей жидкости на остывшую варочную поверхность SCHOTT CERAN® и разотрите их бумажным полотенцем или чистой тряпкой. Вы также можете использовать чистящую губку, специально разработанную для стеклокерамических варочных поверхностей CERAN®.



Пожалуйста, как можно скорее удалите загрязнение с горячей конфорки с помощью подходящего чистящего скребка.

Geeignete Reinigungsmittel

Geprüft und geeignet für CERAN® Kochflächen.

Cleaners and tools

Tested and approved for CERAN® glass ceramic cooktops.

Produits d'entretien

Testés et approuvés pour les plans de cuisson vitrocéramiques CERAN®.

Productos de limpieza

Probados y adecuados para las placas de cocina CERAN®.

Temizlik malzemeleri

CERAN® cam-seramik ocaklar için test edilmiş ve onaylanmıştır.

Prodotti per la pulizia

Testati e approvati per piani di cottura CERAN®.

Agentes de limpeza

Testados e apropriados para placas de conzinha CERAN®.

Stosowne środki czystości

Środki atestowane, nadające się do CERAN®.

Специальные средства для очистки

Проверено и пригодно для стеклокерамики CERAN®.



A

Österreich

CERA CLEN

(Reckitt Benckiser)

Denk mit Glaskeramikreiniger

(dm Drogeriemarkt)

Durgol® Cuisine

(Düring AG)

Glaskeramik/Edelstahl Reiniger

(Brauns-Heitmann)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger

(ORO-Produkte)

W5

(Lidl)

Zitronenbalsam

(JEMAKO)

AL

Shqiperia

ORO-fix Glaskeramik Reiniger

(ORO-Produkte)

AUS

Australia

CERA CLEN ceramic cooktop protector²
(QUANTUM PACIFIC)

CERA CLEN ceramic cooktop cleaner
(QUANTUM PACIFIC)

B

Belgique / Belgie

Bref; Vitro-Ceramik
(Henkel)

Citroensteen; Pierre Citron
(JEMAKO)

Crème plaque vitrocéramique
(Delu Ako Minky)

Durgol® Cuisine
(Düring AG)

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

Nettoyant pour plaques de cuisson vitrocéramiques
(Dr. Becher)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

W5
(Lidl – Promotion Article)

BiH

Bosna i Hercegovina

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

BG

България

DOMAX
(Domal Wittol Wasch- und Reinigungsmittel)

BY

Беларусь

DOMAX
(Domal Wittol Wasch- und Reinigungsmittel)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

CH

Schweiz / Suisse / Svizzera

Blink
(Müller)

DOMAX
(Domal Wittol Wasch- und Reinigungsmittel)

Durgol® Cuisine
(Düring AG)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

POTZ Poly Plus
(Migros)

SIGOLIN
(Henkel)

SIPURO
(Reckitt Benckiser)

W5
(Lidl)

Zitronenbalsam; Pierre Citron; Pietra Citrica
(JEMAKO)

CND

Canada

CERAMA BRYTE
(Golden Ventures)

Glass Ceramic scrunge
(Vileda)

CZ

Cesko

Cisticí prípravek na keramické varné desky a plochy
(Dr. Becher)

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

W5
(Lidl – Promotion Article)

¹ Reinigungs- und Schutzmittel gegen Zuckerangriff / Cleaner and protection against "sugar chipping"

² Schutzmittel / Protective agent

D Deutschland

AKO Milk für CERAN® Kochflächen
(Delu Ako Minky)

Blik
(Penny Markt)

CERA CLEN
(Reckitt Benckiser)

Denk mit Glaskeramikreiniger
(dm Drogeriemarkt)

domol
(Domal Wittol Wasch- und
Reinigungsmittel)

Durgol® Cuisine
(Düring AG)

**ENABLITZ Professional
Edelstahl- & Glaskeramik-Reiniger**
(Erdal-Rex GmbH)

Fuchs
(HOLSTE)

**Glaskeramik-/Edelstahl
Reinigungslotion**
(Brauns-Heitmann)

Gut & Günstig Glaskeramikreiniger
(Edeka)

Mr Muscle cera fix¹
(SC Johnson)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

POTZ Poly Plus
(Migros)

Reinex
(Reinex)

Reiniger für CERAN® Kochflächen
(Dr. Becher)

SIDOL für CERAN® & Stahl
(Henkel)

WS
(Lidl)

Zitronenbalsam
(JEMAKO)

DK Danmark

**Active Scrub til
keramiske kogeplader**
(Vileda)

Glashällsputs
(Delu Ako Minky)

HÄXAN, SIDOL
(Henkel)

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

**UNA Reusemiddel til
glaskeramik plader**
(AfaIn)

WS
(Lidl – Promotion Article)

E España

Salvauñas Vitrocerámica
(Vileda)

SIDOL Vitrocerámica
(Reckitt Benckiser)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

WS
(Lidl)

EST Eesti

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

F France

Crème plaque vitrocéramique
(Delu Ako Minky)

Durgol® Cuisine
(Düring AG)

Pierre citron
(JEMAKO)

POTZ Poly Plus
(Migros)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

WS
(Lidl – Promotion article)

FIN Suomi

**Active Scrub keraamisen
lieden puhdistus**
(Vileda)

CERAN® keittotasojen puhdistusaine
(Dr. Becher)

Dr. Beckmann
(Delta Pronatura)

HÄXAN, SIDOL
(Henkel)

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

W5
(Lidl – Promotion Article)

GR Ελλάδα

bright & shiny
(PLUS)

Dr. Beckmann
(Delta Pronatura)

ΣΦΟΥΓ/ΚΙΓΙΑ ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΣΤ
(Vileda)

W5
(Lidl – Promotion Article)

H Magyarország

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

Zománcozott főző felület tisztító
(Dr. Becher)

HR Hrvatska

**Čistilot za steklokeramične
kuhalne plošče**
(Delu Ako Minky)

**Cistilo za CERAN®-povrsine
za kuhanje**
(Dr. Becher)

Dr. Beckmann
(Delta Pronatura)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

W5
(Lidl – Promotion Article)

IE Ireland

W5
(Lidl – Promotion Article)

I Italia

**Detergente per superfici
di cucina CERAN®**
(Dr. Becher)

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

Pietra citrica
(JEMAKO)

J 日本

DOMAX
(Domal Wittol Wasch- und
Reinigungsmittel)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

KZ Қазақстан

DOMAX
(Domal Wittol Wasch- und
Reinigungsmittel)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

KR 한국

Ceramic glass Care
(Fissler)

L Luxembourg

Crème plaque vitrocéramique
(Delu Ako Minky)

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

Zitronenbalsam; Pierre Citron
(JEMAKO)

LT Lietuva

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

LV Latvija

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

1 Reinigungs- und Schutzmittel gegen Zuckerangriff / Cleaner and protection against "sugar chipping"

2 Schutzmittel / Protective agent

MEX Mexico

CERAMA BRYTE
(Golden Ventures)

N Norge

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

NL Nederland

Citroensteen
(JEMAKO)

Durgol® Cuisine
(Düring AG)

Keramiëk-Rein
(Dr. Becher)

Keramische Kookplatenreiniger
(Delu Ako Minky)

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

W5
(Lidl – Promotion Article)

NZ New Zealand

CERA CLEN ceramic cooktop protector²
(QUANTUM PACIFIC)

CERA CLEN ceramic cooktop cleaner
(QUANTUM PACIFIC)

P Portugal

Salva-unhas Vitroceramica
(Vileda)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

PL Polska

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

Płyn do czyszczenia płyt ceramicznych w kuchenkach i piecach
(Dr. Becher)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

W5
(Lidl)

RO Romania

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

RUS Россия

DOMAX
(Domal Wittol Wasch- und Reinigungsmittel)

Kochfeldpflege
(Delu Ako Minky)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

Pur Active CERAN®
(Vileda)

TopHouse
(Alteros)

S Sverige

Active Scrub för Glaskeramik
(Vileda)

Glashällsputs
(Delu Ako Minky)

HÄXAN, SIDOL
(Henkel)

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

W5
(Lidl – Promotion Article)

SK Slovensko

Cistilo za steklokeramicne kuhalne plosce
(Delu Ako Minky)

Cistilo za CERAN® kuhalne plosce
(Dr. Becher)

W5
(Lidl – Promotion Article)

SLO Slovenija

**Cistilo za steklokeramicne
kuhalne plosce**
(Delu Ako Minky)

Cistilo za CERAN® kupalne plosce
(Dr. Becher)

Dr. Beckmann
(Delta Pronatura)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

W5
(Lidl)

TR Türkiye

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

UA Україна

DOMAX
(Domal Wittol Wasch- und
Reinigungsmittel)

UAE Al-Imarat al-Arabiya
al-Muttahida

DOMOX
(Domal Wittol Wasch- und
Reinigungsmittel)

UK United Kingdom

Astonish PRO HOB Shine und Sparkle
(The London Oil Refining Company)

W5
(Lidl – Promotion Article)

USA USA
(Central + South America,
Caribbean)

Carbona
(Delta Pronatura)

CERAMA BRYTE
(Golden Ventures)

Durgol® Cuisine
(Düring AG)

Whirlpool Cooktop Cleaner
(Whirlpool)

YV Venezuela

CERAMA BRYTE
(Golden Ventures)

CY Cyprus

W5
(Lidl – Promotion Article)

EU Europe

Blink
(Müller)

DOMAX
(Domal Wittol Wasch- und
Reinigungsmittel)

domol Glaskeramikreiniger
(ROSSMANN)

Dr. Beckmann
(Delta Pronatura)

**ENABLITZ Professional
Edelstahl- & Glaskeramik-Reiniger**
(Erdal-Rex GmbH)

IZO
(Global Cosmed GmbH)

Polyplus
(Fritz Keller AG)

Home Tech
SCHOTT AG
Hattenbergstrasse 10
55122 Mainz
Germany
Phone +49 (0)6131/66-0
Fax +49 (0)3641/2888-9019
www.schott-ceran.com

Follow us on:



www.schott-ceran.com

